

CRAFT WERK

BREWING

Der raffiniert fruchtige Geschmack des **Mandarina Bavaria Hopfens** explodiert auf der Zunge und verführt zum Träumen.



TANGERINE DREAM

SINGLE HOP PALE ALE

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsner Malz, Karamellmalz, Münchner Malz), Weizenmalz, Hopfen (Mandarina Bavaria), Hefe.

Biergattung: Vollbier

Brauart: obergärig

Stammwürzegehalt: 12,4 %

Alkoholgehalt: 5,8 % vol

Bittereinheiten: 50

TASTING EXPERIENCE

Dieses honiggoldene Pale Ale hat einen Schaum wie er im Glas stehen sollte: hell, fein und leicht. Allein der Duft dieses Bieres macht seinem Namen alle Ehre und lässt der Fantasie freien Lauf: Liegend inmitten eines reifen Getreidefeldes riecht man an frischen Mandarinen und Orangen. Ein Tangerine Dream.

Dieses Single Hop Pale Ale schmeckt fruchtig-hopfig. Man stelle sich eine frisch aufgeschnittene Grapefruit vor, dazu bittersüße Kräuter und eine Prise süßer Malzigkeit. Das alles kommt mit schöner Bitternote, kühl und anhaltend, die gehörig Dynamik ins Spiel bringt.

Angenehm herb, spritzig und prickelnd. So schmeckt Pale Ale heute!

CRAFTWERK BREWING TIPP

Schmeckt zu Möhren-Ingwer- oder Mango-Curry-Suppe, jeglicher Art von Burger oder Gegrilltem und vielem mehr.

Trinktemperatur: 10 - 12° C

